Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :
formav.co/explorer

BTS DIÉTÉTIQUE • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

Diététique : E5A, étude de cas, sous-épreuve U.51

Session 2026 • Code sujet : **26-BTS-DIET-U51** • Durée : **2 h 30** • Coefficient : **2,5**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Évaluation de la situation nutritionnelle** (3 questions) — **Page 3**
2. **Évaluation des besoins et des apports** (3 questions) — **Page 5**
3. **Adaptation alimentaire et proposition de journée** (3 questions) — **Page 7**
4. **Sécurité alimentaire et suivi** (3 questions) — **Page 10**
5. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 12**

Sujet officiel (PDF) : https://coursbtsdietetique.fr/assets/annales/bts-dietetique/E5A - Etude de cas U.51 2,5/2026/BTS Diététique - E5A - Etude de cas U.51 2,5 - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Évaluation de la situation nutritionnelle

En EHPAD, Mme L., âgée de 78 ans, présente une diminution de l'appétit après une hospitalisation. Les données anthropométriques et les seuils du DT 1 servent à évaluer sa situation et son risque nutritionnel.

Question 1.1. À partir des données du DT 1, calculez l'IMC de Mme L., indiquez le résultat en kg/m² et arrondissez au dixième. Reportez le résultat dans le DR 2.

Le poids actuel est de 48,0 kg et la taille de 1,60 m. On applique la formule de l'IMC en élevant la taille au carré : **48,0 ÷ (1,60 × 1,60) = 18,75 kg/m²**. Arrondi au dixième, l'IMC est de 18,8 kg/m². Cette valeur est à comparer au seuil d'alerte de 21 kg/m² indiqué dans le DT 1. Le résultat est à reporter à la ligne « IMC » du DR 2.

DR 2 - IMC



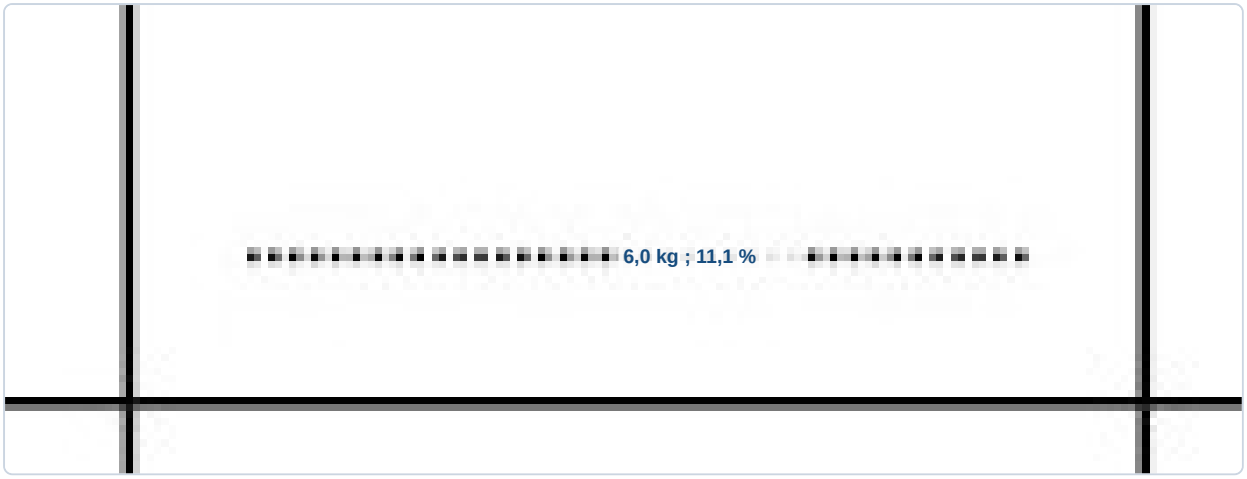
✓ RÉPONSE À RETENIR

IMC : **18,8 kg/m²**.

Question 1.2. Calculez la perte de poids de Mme L. en kilogrammes et en pourcentage du poids habituel, selon la formule indiquée. Reportez les résultats dans le DR 2.

La perte en kilogrammes est la différence entre le poids habituel et le poids actuel : **54,0 − 48,0 = 6,0 kg**. Le pourcentage rapporte cette perte au poids habituel : **(6,0 ÷ 54,0) × 100 = 11,1 %**, après arrondi au dixième. Mme L. a donc perdu 6,0 kg, soit 11,1 % de son poids habituel. Reporter ces deux résultats à la ligne « Perte pondérale en kg et en % » du DR 2.

DR 2 - Perte pondérale



✓ RÉPONSE À RETENIR

Perte pondérale : **6,0 kg, soit 11,1 %** du poids habituel.

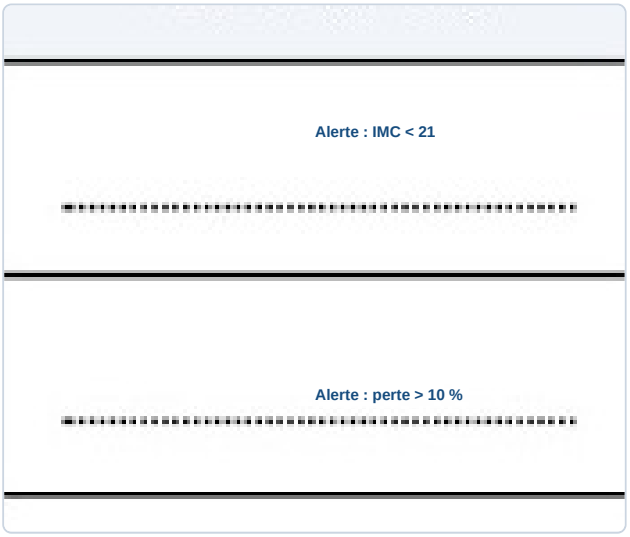
Question 1.3. À l'aide des seuils du DT 1, concluez sur la situation nutritionnelle de Mme L. et identifiez les deux éléments du dossier qui justifient votre conclusion. Reportez une conclusion concise dans le DR 2.

Les données indiquent une alerte nutritionnelle. Deux éléments la justifient :

- L'IMC est de 18,8 kg/m², inférieur au seuil d'alerte de 21 kg/m² pour une personne âgée.
- La perte est de 11,1 % en trois mois. Elle atteint le seuil d'alerte de 10 % sur six mois, puisque cette perte a été mesurée sur une période incluse dans ces six mois.

Reporter cette conclusion concise dans la colonne « Conclusion » du DR 2.

DR 2 - Conclusions



✓ RÉPONSE À RETENIR

Alerte nutritionnelle : IMC de 18,8 kg/m², inférieur à 21, et perte de poids de 11,1 % en trois mois.

2. Évaluation des besoins et des apports

Le DT 1 fixe les objectifs énergétiques et protéiques à appliquer au poids actuel de Mme L. Le relevé alimentaire de 24 heures du DT 2 fournit les apports observés, à comparer à ces objectifs.

Question 2.1. À partir du poids actuel de Mme L. et des valeurs prescrites dans le DT 1, calculez ses objectifs journaliers en énergie et en protéines et indiquez les unités. Reportez les résultats dans le DR 2.

Le poids actuel est de 48,0 kg. Avec les repères du DT 1, l'objectif énergétique est de 48,0 × 30 = 1 440 kcal/j. L'objectif protéique est de 48,0 × 1,2 = 57,6 g/j. Ces deux résultats sont à reporter dans les lignes correspondantes du DR 2.

Objectifs journaliers reportés dans le DR 2

Indicateur	Résultat	Conclusion
IMC	.....	.....
Perte pondérale en kg et en %	.....	.....
Objectif énergétique journalier	1 440 kcal/j	.....
Objectif protéique journalier	57,6 g/j	.....
Apports observés et taux de couverture énergétique	.....	.....
Apports observés et taux de couverture protéique	.....	.....
Apports après enrichissement proposé	.....	.....

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Énergie : 1 440 kcal/j ; protéines : 57,6 g/j.

Question 2.2. Calculez les apports journaliers observés en énergie et en protéines, puis le taux de couverture de chacun par rapport aux objectifs calculés en 2.1. Arrondissez les taux au dixième et reportez les résultats dans le DR 2.

Les apports observés totalisent 310 + 420 + 120 + 350 = 1 200 kcal et 10 + 20 + 4 + 16 = 50 g de protéines. Pour chaque nutriment, le taux de couverture est l'apport observé divisé par l'objectif, puis multiplié par 100. Les taux arrondis au dixième sont à reporter dans le DR 2.

Apports observés et couverture reportés dans le DR 2

Indicateur	Résultat	Conclusion
IMC	.....	.....
Perte pondérale en kg et en %	.....	.....
Objectif énergétique journalier	.....	.....
Objectif protéique journalier	.....	.....
Apports observés et taux de couverture énergétique	1 200 kcal ..... 83,3 %	.....
Apports observés et taux de couverture protéique	50 g ..... 86,8 %	.....
Apports après enrichissement proposé	.....	.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Apports observés : 1 200 kcal et 50 g de protéines. Couverture : 83,3 % en énergie et 86,8 % en protéines.

Question 2.3. Formulez un constat sur l'adéquation des apports observés aux objectifs, identifiez la priorité diététique immédiate et justifiez-la à partir de vos résultats.

Les apports observés ne couvrent aucun des deux objectifs : 83,3 % pour l'énergie et 86,8 % pour les protéines. La priorité immédiate est d'augmenter les apports alimentaires, en privilégiant un enrichissement énergétique et protéique adapté à la satiété rapide de Mme L. Cette adaptation vise à améliorer la couverture des besoins et à limiter la poursuite de la perte de poids.

Constat reporté dans la colonne Conclusion du DR 2

Indicateur	Résultat	Conclusion
IMC	.....	.....
Perte pondérale en kg et en %	.....	.....
Objectif énergétique journalier	.....	.....
Objectif protéique journalier	.....	.....
Apports observés et taux de couverture énergétique	.....	Énergie sous objectif : 16,7 %
Apports observés et taux de couverture protéique	.....	Protéines sous objectif : 13,2 %
Apports après enrichissement proposé	.....	.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Apports énergétiques et protéiques insuffisants : priorité à leur augmentation pour limiter la poursuite de la perte de poids.

3. Adaptation alimentaire et proposition de journée

Mme L. présente une satiété rapide, accepte les laitages et peut recevoir une alimentation de texture normale. Les produits d'enrichissement et leurs valeurs nutritionnelles sont fournis pour concevoir une répartition alimentaire adaptée et compléter les documents réponses.

Question 3.1. Proposez une combinaison de produits du DT 2 permettant d'atteindre au moins les objectifs énergétiques et protéiques calculés en 2.1. Chaque produit peut être utilisé une fois. Calculez les apports journaliers après ajout et indiquez où intégrer chaque ajout dans la journée. Reportez les résultats pertinents dans le DR 2.

Les apports observés totalisent 1 200 kcal et 50 g de protéines. Les objectifs sont de 1 440 kcal et 57,6 g. Le yaourt et le lait en poudre seuls ne couvrent pas le déficit énergétique : les trois ajouts sont donc nécessaires. Ajouter le lait en poudre à un laitage au petit-déjeuner, l'huile après cuisson à une préparation chaude du déjeuner, et le yaourt enrichi à la collation.

Après ajout, les apports couvrent 103,2 % de l'objectif énergétique et 108,7 % de l'objectif protéique. Reporter ces résultats et les conclusions dans le DR 2.

DR 2 complété : synthèse des apports

Indicateur	Résultat	Conclusion
IMC	18,8 kg/m²	Alerte IMC
Perte pondérale en kg et en %	6 kg ; 11,1 %	Perte en 3 mois
Objectif énergétique journalier	1 440 kcal/j	Objectif
Objectif protéique journalier	57,6 g/j	Objectif
Apports observés et taux de couverture énergétique	1 200 kcal ; 83,3 %	Insuffisant
Apports observés et taux de couverture protéique	50 g ; 86,8 %	Insuffisant
Apports après enrichissement proposé	1 486 kcal ; 62,6 g	Objectifs atteints

Reporter les résultats calculés et formuler une conclusion concise.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Après enrichissement : 1 486 kcal et 62,6 g de protéines, soit 103,2 % et 108,7 % des objectifs.

Question 3.2. **Complétez le DR 1 avec une proposition de répartition alimentaire sur la journée. Tenez compte de la satiété rapide, préservez une texture normale, faites apparaître les ajouts retenus en 3.1 et indiquez brièvement l'objectif de chaque adaptation.**

Moment	Proposition alimentaire et enrichissement	Objectif
Petit-déjeuner	Prise habituelle, avec 10 g de lait écrémé en poudre incorporés à un laitage.	Enrichir en protéines.
Déjeuner	Repas à texture normale ; ajouter 10 g d'huile à une préparation chaude après cuisson.	Augmenter l'énergie sans accroître le volume.
Collation	Un pot de yaourt enrichi de 125 g.	Apporter énergie et protéines en petite prise.
Dîner	Repas habituel à texture normale, en portion adaptée à l'appétit.	Maintenir une prise alimentaire confortable.

Les trois ajouts sont répartis entre les prises, sans augmenter fortement le volume des repas principaux. Les portions peuvent être adaptées à l'appétit de Mme L., tout en maintenant la texture normale autorisée. La collation enrichie constitue une prise supplémentaire peu volumineuse, et le lait en poudre s'incorpore facilement au laitage qu'elle accepte.

DR 1 complété : répartition de la journée

Organisation de la journée alimentaire

Moment alimentaire	Proposition alimentaire et enrichissement	Objectif de l'adaptation
Petit-déjeuner	Habituel + 10 g de poudre dans un laitage	Protéines
Déjeuner	Repas normal + huile après cuisson	Énergie
Collation	Yaourt enrichi, 125 g	Énergie et protéines
Dîner	Repas normal, portion adaptée	Prise confortable

Les propositions doivent tenir compte de la satiété rapide et de la texture normale autorisée.

✓ RÉPONSE À RETENIR

DR 1 : lait en poudre au petit-déjeuner, huile après cuisson au déjeuner, yaourt enrichi à la collation ; dîner à texture normale.

Question 3.3. **Indiquez deux mesures pratiques permettant de favoriser la prise alimentaire de Mme L. et justifiez leur intérêt dans cette situation.**

Deux mesures adaptées à sa satiété rapide et à la baisse d'appétit :

- Servir de petites portions, avec la possibilité de se resservir. Le volume initial réduit peut être plus facile à accepter sans renoncer aux aliments proposés.

- Proposer des aliments appréciés dans un cadre calme et laisser à Mme L. le temps de manger. Une prise moins précipitée et plus agréable peut favoriser son appétit et la quantité consommée.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Servir de petites portions avec possibilité de se resservir ; favoriser un repas calme, composé d'aliments appréciés et pris sans précipitation.

4. Sécurité alimentaire et suivi

Les équipes de restauration et de soins mettent en œuvre la proposition alimentaire selon les consignes du DT 3. Le schéma repère les emplacements du plateau, tandis que le DT 1 définit les modalités du suivi interne.

Question 4.1. À partir du DT 3, indiquez quatre vérifications ou actions à réaliser avant et pendant le service pour assurer la sécurité alimentaire du repas de Mme L. Distinguez les contrôles de température, l'identification du plateau et la prévention des contaminations.

Avant et pendant le service, appliquer les contrôles prévus au DT 3 :

- Maintenir les préparations chaudes à au moins 63 °C, contrôler et tracer leur température.
- Maintenir les préparations froides à 3 °C maximum jusqu'au service.
- Vérifier le nom de Mme L. sur le plateau et sa concordance avec la fiche de liaison avant le départ de l'office.
- Se laver les mains aux étapes prévues, utiliser du matériel propre pour le dressage et protéger les préparations des contaminations croisées.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Températures conformes et contrôlées, plateau identifié et vérifié, hygiène des mains et du matériel respectée, préparations protégées des contaminations croisées.

Question 4.2. Le dossier de soins mentionne une allergie à la moutarde. Indiquez les vérifications à effectuer avant le service et précisez comment transmettre cette information aux professionnels concernés, conformément au DT 3.

Avant le service, rechercher la moutarde sur les fiches de fabrication et les étiquetages de tous les produits utilisés, y compris ceux des préparations composées. Vérifier également la concordance du plateau avec la fiche de liaison alimentaire de Mme L. Si un doute persiste, ne pas servir le plat concerné et contacter l'équipe responsable. Transmettre l'information sur l'allergie aux professionnels concernés par le circuit interne de l'établissement et la prendre en compte dans l'information alimentaire.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Vérifier fiches de fabrication et étiquettes, écarter tout plat douteux, puis transmettre l'allergie à la moutarde aux professionnels concernés par le circuit interne.

Question 4.3. Proposez trois indicateurs de suivi adaptés à la situation de Mme L. et précisez, pour chacun, une fréquence ou un moment de réévaluation cohérent avec le protocole du DT 1.

Suivre l'évolution de l'état nutritionnel, les prises alimentaires et la réponse aux adaptations selon le protocole interne :

1. Poids : une mesure hebdomadaire, dans des conditions comparables.
2. Consommations alimentaires : estimation quotidienne par l'équipe soignante pendant la première semaine suivant la mise en place de la proposition.

3. Tolérance et acceptabilité : réévaluation avec Mme L. à chaque visite diététique.

Ces indicateurs permettent d’ajuster la prise en charge selon l’évolution et les retours de la résidente.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Poids : chaque semaine. Consommations : chaque jour durant la première semaine. Tolérance et acceptabilité : à chaque visite diététique.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2026)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve E5A de BTS Diététique, sous-épreuve U.51, se déroule à la session 2026 sous le code 26-BTS-DIET-U51, pour une durée de 2 h 30 et un coefficient de 2,5. À partir du cas de Mme L. en EHPAD, elle évalue l'analyse nutritionnelle, les calculs de besoins et d'apports, l'adaptation des repas, la sécurité alimentaire et le suivi diététique.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- IMC = poids actuel (kg) / taille (m)² ; dans ce cas, un IMC inférieur à 21 kg/m² est un critère d'alerte.
- Perte pondérale (%) = (poids habituel - poids actuel) / poids habituel × 100 ; seuils d'alerte : 5 % en un mois ou 10 % en six mois.
- Objectifs du cas : 30 kcal par kg de poids actuel et par jour, et 1,2 g de protéines par kg et par jour.
- Taux de couverture (%) = apport observé / objectif × 100 ; les enrichissements s'ajoutent aux apports observés.

Points de vigilance & attentes du jury

- Utiliser exclusivement les données et seuils du dossier technique pour les calculs et les conclusions.
- Présenter les unités demandées et arrondir les résultats au dixième lorsque le sujet le précise.
- Vérifier que la combinaison d'enrichissements atteint les deux objectifs et la reporter dans les documents réponses.
- Respecter les seuils de température, l'identification du plateau, les règles d'hygiène et la procédure relative aux allergènes.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le taux de couverture des apports ?

Additionnez les apports observés de la journée, puis divisez ce total par l'objectif correspondant et multipliez par 100. Faites le calcul séparément pour l'énergie et les protéines, puis arrondissez chaque pourcentage au dixième.

Q : Quels seuils nutritionnels faut-il appliquer à cette patiente âgée ?

Pour ce cas, le DT 1 retient un IMC inférieur à 21 kg/m² comme critère d'alerte. Une perte de poids d'au moins 5 % en un mois ou de 10 % en six mois est également un critère d'alerte.

Q : Comment organiser le temps pour traiter les quatre parties ?

L'épreuve dure 2 h 30 et les quatre parties sont chacune notées sur 5 points. Répartissez le temps selon le barème, gardez une marge pour vérifier les calculs et complétez les deux documents réponses demandés.

Q : Quelles consignes précises de sécurité alimentaire faut-il retenir ?

Selon le DT 3, les préparations chaudes sont maintenues à au moins 63 °C et les préparations froides à au plus 3 °C jusqu'au service. Les contrôles sont tracés, le plateau est identifié et l'allergie vérifiée avant distribution.

Sujet officiel associé (PDF) : https://coursbtsdietetique.fr/assets/annales/bts-dietetique/E5A - Etude de cas U.51 2,5/2026/BTS Diététique - E5A - Etude de cas U.51 2,5 - Session 2026 - 1-Sujet.pdf
Ressources BTS Diététique : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.